

REGIONE PUGLIA
AREA POLITICHE PER LO SVILUPPO ED AMBIENTALE

Scheda identificativa per l'Elenco dei Prodotti Tradizionali

SCHEDA A)

N.

CATEGORIA: FORMAGGI

1. Denominazione del prodotto:
2. Nome geografico abbinato:
3. Provincia/e:
4. Sinonimi e termini dialettali

GIUNCATA

Puglia

LA SCIUNCATA

6. Descrizione sintetica prodotto:

La giuncata ha forma cilindrica o fusiforme, tipica della *fascera* di giunco in cui viene messa avvolta la pasta.
Ha una consistenza morbida, di colore bianco, di sapore gradevole ed odore di latte.

7. Territorio interessato

Puglia

8. Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Il latte (di vacca, di pecora, di capra o misto), appena munto, viene filtrato direttamente sulla caldaia di lavorazione con telo di cotone a trama fine o con colino a rete fine.
Le caldaie di lavorazione sono di rame stagnato nelle quali il latte è riscaldato a fuoco diretto fino a temperatura di 32-38°C, cui viene addizionato del caglio liquido di vitello o agnello.
Dopo 25-30 minuti avviene la coagulazione, a cui seguono 15-25 minuti di rassodamento, si procede, quindi, alla posa del coagulo su fascere di giunco, utilizzando cucchiari a forma circolare (*cazzeruola*) per facilitare lo spurgo poggiandole su tavoli di legno.
La produzione è venduta come prodotto fresco già dopo qualche ora e senza essere sottoposta a salatura.

9. Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento

Latte di vacca, di pecora, di capra o misto, caglio liquido di agnello o vitello, teli di cotone a trama fine, colino a rete fine, caldaia di rame stagnato, cucchiari a forma circolare (*cazzeruola*, fascere di giunco, ripiani di legno).

10. Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

I locali adatti alla lavorazione sono quelli in muratura freschi, con tavolieri di legno facilmente lavabili.

11. Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni.

Costanza del metodo di produzione maggiore del periodo previsto dalla normativa.

12. Aspetti relativi alla sicurezza alimentare del processo ed ai materiali di contatto:

Le fasi del processo di ottenimento della giuncata possono individuare possibili pericoli igienico-sanitari durante la produzione derivanti dall'utilizzo di: di vacca, di pecora, di capra o misto, caglio liquido di agnello o vitello, teli di cotone a trama fine, colino a rete fine, caldaia di rame stagnato, cucchiai a forma circolare (*cazzeruola*), fascere di giunco, ripiani di legno.

Il latte fresco deve provenire da allevamenti "indenni" da malattie infettive e se la carica batterica totale dovesse essere molto alta si può prevedere di bollire il latte ad una temperatura di circa 72 C.

Si ritiene che una accurata pulizia degli attrezzi prima menzionati e dei materiali impiegati nonché l'accurato lavaggio e disinfezione degli stessi, una accurata igiene del personale, dei locali ed il successivo controllo visivo del prodotto finale scartando eventualmente tutto ciò che presenta anomalie nel colore, odore e sapore, possa permettere di superare le ulteriori argomentazioni della normativa in vigore.

13. Richiesta di deroga alla normativa igienico – sanitaria

Si richiede deroga per l'utilizzo di:

latte di vacca, di pecora, di capra o misto, caglio liquido di agnello o vitello, teli di cotone a trama fine, colino a rete fine, caldaia di rame stagnato, cucchiai a forma circolare (*cazzeruola*), fascere di giunco, ripiani di legno

14. Annotazione della deroga

SI

REGIONE PUGLIA
AREA POLITICHE PER LO SVILUPPO RURALE
SERVIZIO ALIMENTAZIONE
Scheda di deroga di cui all'art. 8, comma 2 del D. Lvo. N. 173/1998

SCHEMA B)

N.

CATEGORIA: FORMAGGI

1. Denominazione del prodotto:	GIUNCATA
2. Nome geografico abbinato:	
3. Provincia/e:	Puglia
4. Sinonimi e termini dialettali	SCIUNCATA

6. Oggetto della richiesta di deroga e motivazioni della deroga:

Si richiede deroga per l'utilizzo di: latte di vacca, di pecora, di capra o misto, caglio liquido di agnello o vitello, teli di cotone a trama fine, colino a rete fine, caldaia di rame stagnato, cucchiari a forma circolare (*cazzaruola*), fascere di giunco, ripiani di legno

7. Osservazioni sulla sicurezza del processo con metodiche tradizionali :

Le fasi del processo di ottenimento della giuncata possono individuare possibili pericoli igienico-sanitari durante la produzione derivanti dall'utilizzo di: di vacca, di pecora, di capra o misto, caglio liquido di agnello o vitello, teli di cotone a trama fine, colino a rete fine, caldaia di rame stagnato, cucchiari a forma circolare (*cazzaruola*), fascere di giunco, ripiani di legno.

Il latte fresco deve provenire da allevamenti "indenni" da malattie infettive e se la carica batterica totale dovesse essere molto alta si può prevedere di bollire il latte ad una temperatura di circa 72 C.

Si ritiene che una accurata pulizia degli attrezzi prima menzionati e dei materiali impiegati nonché l'accurato lavaggio e disinfezione degli stessi, una accurata igiene del personale, dei locali ed il successivo controllo visivo del prodotto finale scartando eventualmente tutto ciò che presenta anomalie nel colore, odore e sapore, possa permettere di superare le ulteriori argomentazioni della normativa in vigore.

8. Rispondenza del prodotto finale ai requisiti di salubrità e sicurezza previsti dalla vigente normativa:

si veda il punto 7

9. Riferimenti normativi :

Norme igienico-sanitarie vigenti

9. Osservazioni dei Servizi Sanitari Regionali